

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### KC-416

#### Descripción:

El producto KC-416 es un limpiador de CIP con base de ácido nítrico fuerte para eliminar el sarro alcalino, la acumulación de agua dura y el óxido de las superficies metálicas de los equipos de procesamiento de alimentos.

#### Propiedades físicas:

Aspecto: Transparente, Incoloro

Olor: Agrio

pH, concentrado: 0.5-1.5

Densidad: 9,51 libras por galón

Formación de espuma: Ninguno

Enjuague: Excelente

#### Instrucciones de uso:

Usar entre 2 y 12 onzas por galón de agua a una temperatura de entre 100 y 140 °F en los sistemas CIP. Después de usar el producto, se debe enjuagar con agua potable de forma exhaustiva. KC-416 también se puede usar para abrillantar e inactivar las superficies de acero inoxidable y aluminio.

Este producto no debe entrar en contacto directo con carne, cáscaras de huevos ni otros productos alimenticios. Antes del uso en fábricas de procesamiento de carne y de carne de pollería y centrales lecheras inspeccionadas por los federales, los productos de alimentos y los materiales de envasados deben ser quitados del cuarto o protegidos con cuidado.

#### Seguridad:

¡Oxidante! ¡Corrosivo! KC-416 contiene ácido nítrico. Evite el contacto con piel, ojos, o ropa. Evite respirar vapores o neblina, utilícelo con ventilación adecuada. Lave a fondo después de tocar. En caso de contacto con la piel, enjuague la piel con agua. En caso de contacto con los ojos, enjuague los ojos con agua durante al menos 15 minutos y llame a un médico.

Lea la Hoja de Datos de Seguridad (SDS) antes de usar este producto.

#### Almacenamiento:

Mantener los recipientes herméticamente cerrados en un lugar seco, fresco y bien ventilado. Los envases deben estar ventilados. Siga los requisitos de almacenamiento del oxidante NFPA Clase 1. No almacenar cerca de materiales incompatibles.